PLATS PAR REGIONS :

Normandie :Demoiselle de cherbourg à la nage, Andouille de Vire, Sole Dieppoise, Poulet Vallée d’Auge, Tripes à la mode de Caen, Canard à la rouennaise, Agneau de pré-salé, Camembert, Livarot, Pont-L’Evêque, Neufchâtel, Tarte aux pommes au calvados, Crêpes à la normande, Douillons.

** Soufflé normand**

****

**Tripes à la normande**

Bretagne : Crustacés, huitres de belon, fruits de mer, Galettes au sarrazin/blé noir, Charcuteries, andouille de guéméné, St jacques à la bretonne, Homard à l’armoricaine, Poissons: bar, turbot, lieu jaune, maquereau Cotriade, Kig Ha Farz, les légumes : artichaut, choux fleur, le crèpes le gateau breton, le quatre quart, le far, kouing-aman.

** crêpes bretonnes**

Champagne : **andouillette de Reims**

****

Val de Loire : Rillettes de Tours, Andouillette au vouvray, Poissons de rivière: brochet, sandre , le saumon au beurre blanc, Gibier de Sologne, Fromage de chèvres, Sainte maure, valençay, crémet d’Angers, les desserts les macarons, le nougat glacé.

LANGUEDOC

** Tielle á la sètoise**

Sud ouest - la garbure, le jambon de Bayonne, Foie gras, Omelette aux truffes, Pipérade, Lamproie à la Bordelaise, poulet basquaise, cassoulet, confit de canard ou d’oie, cèpes à la bordelaise, tomme de brebis, roquefort, gâteau basue, pruneaux à l’armagnac.

****

**Cassoulet (Toulouse)**

** huîtres d’Arcachon**

 **piperade basque**

** Poulet basquaise**

Centre - Auvergne : cochonnailles, (saucisse, saucisson, pâtés) tripoux d’auvergne, champignons : cèpes, girolles, morilles, le pâté bourbonnais, Aligot, truffade, potée auvergnate, chou farci, pounti, lentilles du Puy, les fromages : cantal, saint nectaire, fourme d’Ambert, les desserts flognarde, gateau à la broche, tarte à la tomme ou à la caillée.

 **Aligot (Massif Central)**

CORSE : le jambon , figatelli, lonzo, coppa, langouste, omelette au brocciu, civet de sanglier, chevreau, les fromages de brebis ( niolu) flan de châtaignes, fiadone.

PROVENCE méditerranée : Aioli, Pissaladière, salade niçoise, bouillabaisse, anchois de Collioure, loup grillé au fenouil, brandade nimoise, bourride sétoise, pieds paquets à la marseillaise, petits farcis niçois, daube provençale, agneau de Sisteron, picodon, crème catalane, calissons, fruits confits.

****

**Bouillabaisse (Marseille)**

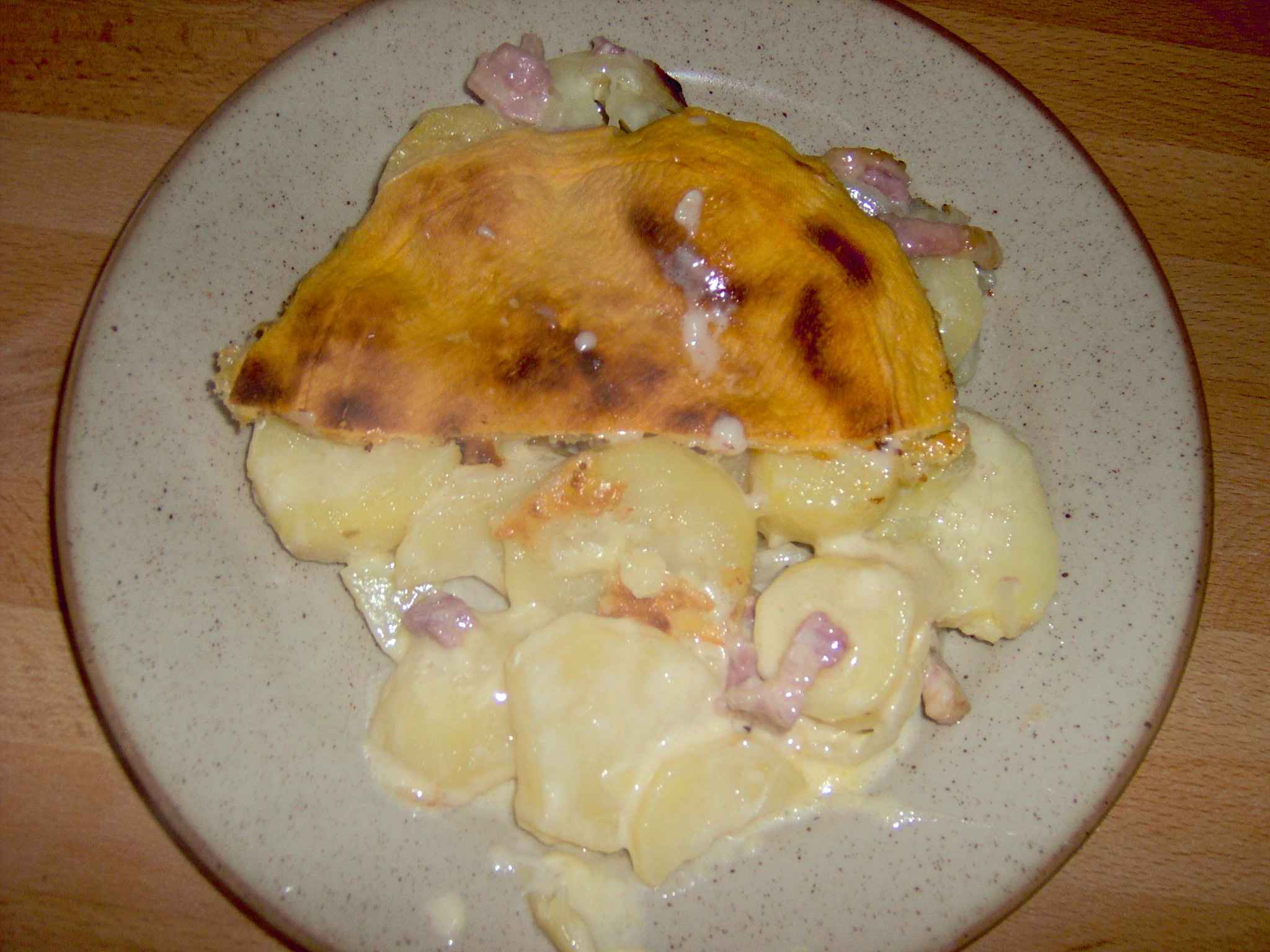
****

**Salade niçoise**

SAVOIE dauphiné : gratin de queues d’écrevisses, Poissons de lac : omble chevalier, perche, féra, racioles de royans, fondue, raclette, tartiflette, Dios au vin blanc, fricassée de caïon, potée savoyarde, Farçon;  gratin dauphinois, les fromages : beaufort, reblochon, tomme de Savoie, St Marcellin, gâteau de Savoie, gâteau aux noix, tarte aux myrtilles.

****

**Fondue savoyarde**

****

**Tartiflette savoyarde**

LYONNAIS - Rosette de Lyon, Grenouilles de la Dombes, gateau de foies blonds, Quenelles de brochet, saucisson truffé pistaché, poularde demi-deuil (spécialité de la mer poulard) tablier de sapeur, cardons à la moelle, volailles de bresse à la crème, cervelle de canut, bugnes.

FRANCHE -COMTE – JURA : Jésus de Morteau, saucisse de Montbéliard, Croute aux morilles, soufflé au fromage, poissons de lac et rivières, brochet, truite, grenouilles, coq au vin jaune, Les fromages : Comté, vacherin,  Morbier, Cancouillotte, Gaudes au mais.

Alsace - Lorraine : Charcuterie, presskopf, quiche lorraine, tarte à l’oignon, grenouilles, asperges Les poissons : sandre, carpe, angouille, Coq au riesling, spaetzle, la choucroute, le baeckeoffe, les gibiers : biche, chevreuil, sanglier, Munster, kougelhopf, les desserts la tarte aux mirabelles ou aux quetsches, Vacherin glacé.

** choucroute**

** Quiche lorraine**

****

**Tarte flambée alsacienne**

BOURGOGNE : Jambon persilléi, gougère, escargots de bourgogne, Oeurfs en meurette, Pochouse, Coq au vin, jambon chaud à la crème, Viande de charolais, Boeuf bourguignon, le fromage : époisses, poire dijonnaise, desserts au pain d’épices.



**Boeuf bourguignon**

NORD- Picardie : Moules, ficelles picardes, flamiche aux poireaux, les poissons : sole, turbot , le pojtevlesch, waterzoi, les gibier d’eau, lapin à la bière, Hocvhepot, boulette d’avesnes, maroilles, et le dessert : gaufres.

** moules frites**

**AUTRES**

** foie gras à la cocotte**

****

**Galette au cidre**

****

**Pot au feu**